

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG **SVÄLAN**

Naturlig drivkraft

Julen 2021

Ingen kommer att glömma detta år (heller), så varför inte avsluta året med en härlig catering hos oss.

Våra jultallrikar portioneras styckvis.

Då kan ni känna er extra trygga med ert julfirande och ändå få avnjuta god julmat!



Vill ni slippa laga mat på julafton?

Hos oss kan du beställa våra julcateringar och hämta den ända fram till **Julafton!**

Vi kommer självklart att anpassa oss efter rådande restriktioner som finns idag gällande covid-19.

Julbord

Vårt julbord är komponerat utifrån det nya nordiska köket som värnar om traditioner i modern tappning.

Sill 6 sorter, med vår egen lingon och fänkålssill, senapssill, inlagd sill, kräftstillsill, krämig västerbottensill, matjessill, pepparsill med conjaksmak, sillsallad, ägghalvor med romcrémé, gräddfil, hackad lök

Chark Bland annat med julsinka, lökkrav, rostbiff, kalkon, paté, sylta, aladåb, leverpastej, rökt hjortstek, rökt lammstek, renkorv, älgstek, timmermanskorv, salami, vedrökt karré

Fisk Bland annat med vår vin- och örtinkokta lax med apelsincrémé, varmrökt citronlax, gravad lax, kallrökt lax, inlagd strömming, rökt makrill

Småvarmt Här hittar du våra honungs och ingefärsglaserade revben, köttbullar (egenrullade), prinskorv, lammprinskorv, Janssons frestelse, omelett, rödkål, kokt potatis, lutfisk med tillbehör, bruna bönor, brysselkål, julkorv, risgrynsgröt

Ostar Bland annat med vår egen konjaksädel med smak av päron (xanté), brie, cheddar, julost, marmelad och kex.

Sallader Bland annat med vår skaljulssallad, rödbetssallad, legymsallad, potatissallad, kålsallad med apelsin, mimosasallad, grönsallad

Tillbehör Tre sorters senap, romsås, gravlaxsås, apelsincrémé, inlagd gurka, inlagda rödbetor, pickles, cumberlandsås, äppelmos, lingonsylt

Bröd Med vårt egna fruktjulbröd, vörtbröd, kavring, ljust bröd, hårt bröd

Dessert Bland annat med vår Vinter kaka, kladdkaka, fruktsallad, ostkaka med hjortronsylt, chokladpudding, grädde, gottebord



Pris 450,-
Barn 2-9 år 79,-
Barn 10-14 år 109,-

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG **SVALAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

info@detnyakoket.se

Julbord catering

Sill

Sillsallad, 3 sorters sill med bland annat vår egen lingon o fänkålssill, ägghalva.

Lax

Gravad lax med hovmästaresås, varmrökt lax med dillmajonnäs och vår egen örtinkokta lax med apelsin crème.

Kött

Pastej, rökt julkorv, julskinka, rostbiff, kalkon, och sylta.

Ostar

Hård Ost, ädelost, kex och vår egen kokta marmelad

Bröd

2 sorters mjukt bröd, hårt bröd.

Sallader/tillbehör

Legymsallad, rödbetssallad, senap, inlagd gurka, rödkålssallad och pickles.



Småvarmt

Köttbullar, rödkål, prinskorv, Janssons frestelse, potatis, brysselkål och våra egna honungs- och ingefärs glaserade revben.

Dessert

Tillval, se vår dessertmeny

Pris 295,-

(Önskas utkörning? + 250,-)

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG **SVLAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

info@detnyakoket.se

Jultallrik med småvarmt

(Det varma levereras på sidan)

Ägghalva med rommajonäs
Svalans lingon-fänkålssill
Krämig senapsill
Gravad lax och hovmästarsås
Griljerad julsinka och sötstark senap
Rödbetsallad
Enrisrökt korv
Cheddarost och brieost
Dillkokt potatis, varmt
Hemlagade julköttbullar, varmt
Prinskorvar, varmt
Janssons frestelse, varmt
Honungsglaserade revben, varmt
Vörtlimpa med smör

Pris 205,-

(Önskas utkörning? + 250,-)

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG **SVLAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

info@detnyakoket.se

Vegetarisk Jultallrik

(Det varma levereras på sidan)

Rödbetsallad med äpple
Senapsill gjord på aubergine
Rödbetsbollar
Bakad rotselleri
Quinoasallad med granatäpple
Ägghalva med tångkaviar
Marinerad blomkål
Kökets potatislåda med skogssvamp och
lök, varm
Cheddarost och brieost
Vörtlimpa och smör



Dessertmeny till julen

Ostkaka med sylt & grädde

Saffranspannkaka med bärkompott & grädde

Chokladpudding med fruktcocktail & grädde

Pris 30,-/person

Det nya köket

KONFERENS & RESTAURANG **SVÄLAN**

Naturlig drivkraft

019-240066

info@detnyakoket.se

